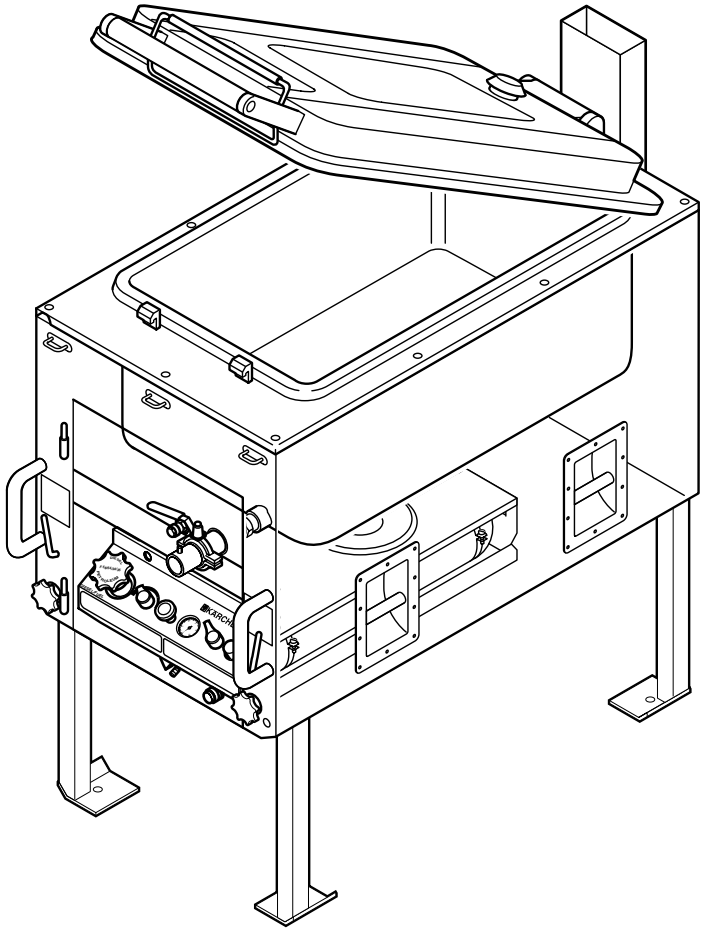
KÄRCHER

Futuretech

Betriebsanleitung

Kochmodul, einwandig

1.952-300.0 bis 1.952-309.0



BTA 5.951-806.0

07/06

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitsbestimmungen 1

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 1

1.2 PERSONALHYGIENE 1

1.3 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR DEN KOCHBETRIEB 2

1.4 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR REINIGUNGS- UND PFLEGEARBEITEN 3

1.5 UMWELTSCHUTZMAßNAHMEN 3

2 Beschreibung 5

2.1 ALLGEMEINE ANGABEN 5

2.2 VERWENDUNG 5

2.3 GERÄTEANSICHT 5

2.4 TECHNISCHE DATEN 5

2.5 KOMPONENTEN DES KOCHMODULS, EINWANDIG 6

2.6 SONDERZUBEHÖR 8

2.7 KOCHZUBEHÖR 8

3 Bedienung 9

3.1 KOCHMODUL, EINWANDIG ABSETZEN UND VORBEREITEN 9

3.2 INBETRIEBNAHME 11

3.3 AUßERBETRIEBNAHME UND REINIGUNG 12

3.4 VERLASTEN DES KOCHMODULS, EINWANDIG BEI ABGESETZTEM BETRIEB 12

4 Reinigung und Pflege 15

4.1 PFLEGE DER GERÄTEOBERFLÄCHEN 15

4.2 KOCHMODUL, EINWANDIG REINIGEN 16

4.3 HYGIENEPLAN 19

5 Hinweise zur Behebung von Störungen 21

1 Sicherheitsbestimmungen

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
- Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.
- Beim Anheben, Transport und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche. **Gefahr von Schnittverletzungen!**
- Sicherheitseinrichtungen, wie z. B. Ventile und Deckelverschlüsse dürfen in ihrer Einstellung nicht verändert werden.
- Festgestellte Mängel sind sofort zu beseitigen bzw. sofort dem Aufsichtspersonal zu melden. Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden!
- Bei stationärer Aufstellung sind die örtlichen Bauvorschriften zu beachten.
- Formänderungen oder technische Veränderungen sind nur durch den Hersteller zulässig. Eigenmächtige Änderungen am Gerät sind verboten!
- Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur durch ausgebildetes Personal und nur im drucklosen Zustand des betreffenden Gerätes durchgeführt werden.
- Nach jeder Instandsetzung ist eine Funktionsprüfung durchzuführen. Die angegebenen Prüf- und Einstellwerte sind zu beachten.

Für Schäden, aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

Veränderung an den sicherheitsrelevanten Bauteilen des Geräts sind verboten.

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann zu Gefahren führen. Es dürfen nur Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile verwendet werden. Für Schäden aus der Verwendung vom Hersteller nicht freigegebener Ersatz- und Verschleißteile übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieses Geräts ist die Kenntnis der Sicherheits- und Benutzungshinweise in dieser Betriebsanleitung.

Wichtig! Diese Betriebsanleitung immer in der Nähe des Geräts aufbewahren!

1.2 Personalhygiene

- Das Kochmodul, einwandig darf nur durch Feldkochpersonal bedient werden, das eine abgeschlossene Ausbildung an diesem Gerät erhalten hat. Nur Personal bei der Bearbeitung von Verpflegung und im Küchenbereich einsetzen, das küchentauglich ist.
- Die küchentaugliche Eignung ist durch eine ärztliche Untersuchung festzustellen.
- Krankheiten und Verletzungen müssen sofort gemeldet werden.
- Die Bekleidung muss sauber sein (einschließlich Kopfbedeckung).
- Das Tragen von Einwegschürzen beim Kochbetrieb ist verboten. Brandgefahr!
- Hände und unbedeckte Teile der Arme sind zu reinigen und desinfizieren:
  - vor Arbeitsaufnahme,
  - nach jeder längeren Arbeitspause,
  - nach Toilettenbesuch,
  - vor und nach Nahrungsaufnahme,
  - nach der Bearbeitung von Risikolebensmitteln (z. B. Ei, Fisch, Fleisch, Geflügel).

1.3 Sicherheitsbestimmungen für den Kochbetrieb

- Das Kochmodul ist stets mit montiertem Abgasrohr zu betreiben. **Feuergefahr!**
- Beim Öffnen und Schließen des Deckels auf mögliche **Quetschgefahr** für Finger und Hände achten!
- Vor der Beheizung ist das Belüftungsventil mit dem Wrasenteller und der Deckelverschluss auf Funktion und Gängigkeit zu prüfen. Das Belüftungsventil mit dem Wrasenteller ist nach jeder Benutzung gemäß Abschnitt 4.3.2 zu reinigen.
- Vor der Inbetriebnahme des Kochmoduls, einwandig ist der Ablasshahn auf Gängigkeit und festen Sitz der Gewindeverbindung zu prüfen. Das Einrasten des Arretierhebels ist zu überprüfen.
- Kochbetrieb ist nur mit angebrachtem Ablassbogen zulässig.
  Verbrühungsgefahr!
- Auf das Belüftungsventil dürfen keine Gegenstände gelegt werden. Der Öffnungsquerschnitt darf nicht verstopft sein.
- Der Deckel des Moduls muss so verschlossen werden, dass der Verschlussbügel in der Aufnahme eingerastet ist.
- Während des Kochbetriebes sind alle Armaturen zu überwachen.
- Oberflächen des Kochmoduls können sehr heiß werden, insbesondere Deckel und Armaturen ggf. mit geeigneter Schutzbekleidung bedienen.
- Leeren Kochkessel nicht beheizen. Der Kochkessel muss mit mindestens 10 Liter Flüssigkeit gefüllt sein.
- Speisen, die schäumen, zuerst offen ankochen und erst nach dem Abschäumen mit geschlossenem Deckel fertigkochen. **Modul nie unbeaufsichtigt lassen! Fettbrand niemals mit Wasser löschen!**
- Das Kochmodul darf nur bis 7 cm unterhalb des Kesselrandes befüllt werden. Schäumende Speisen nur bis 15 cm unterhalb des Kesselrandes füllen.

1.4 Sicherheitsbestimmungen für Reinigungs- und Pflegearbeiten

- Der Ablasshahn darf nicht weiter zerlegt werden, wie es in Abschnitt 4.2.1, Bild 13, dargestellt ist.
- Das Kochmodul vor der Reinigung abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!
- Werden bei der Reinigung Schäden an der Deckel-Dichtung festgestellt (Gummidichtung rissig oder schmierig), ist diese durch den Hersteller zu wechseln.
- Bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Chemikalien und dergleichen sind die Sicherheitshinweise auf den jeweiligen Gebinden sowie die Angaben in den Sicherheitsdatenblättern zu beachten.
- Gefahr von Materialschäden durch unsachgemäße Reinigung! Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder bis zum Durchrosten führen können. Nur Reinigungsmittel auf Anweisung des Herstellers verwenden.
- Reinigungsmittel keinesfalls längere Zeit auf Dichtungen, elektrischen Leitungen und Schläuchen einwirken lassen. Leder, Gummi und synthetische Werkstoffe werden dadurch angegriffen, trocknen aus und werden unbrauchbar.
- Nach allen Reinigungsmaßnahmen ist gründlich mit klarem Wasser nachzuspülen, bis die verwendeten Reinigungsmittel rückstandslos entfernt sind.
- Das Kochmodul muss in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden.
  Die Desinfektion erfolgt immer nach einer Reinigung.

1.5 Umweltschutzmaßnahmen

- Verpackungsmaterial, Lebensmittelabfälle und Speisenreste sind sortenrein zu sammeln und ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Küchenabwässer sind gemäß den gültigen Bestimmungen umweltgerecht zu entsorgen.

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Angaben

Das Kochmodul, einwandig ist eine Kocheinheit, die zusammen mit anderen Modulen auf einer Modulfeldküche oder abgesetzt als Einzelmodul betrieben werden kann.

Das Kochmodul, einwandig kann mit verschiedenen Brennertypen betrieben werden.

2.2 Verwendung

Das Kochmodul, einwandig ist für die Zubereitung von warmen Speisen und Getränken geeignet.

2.3 Geräteansicht

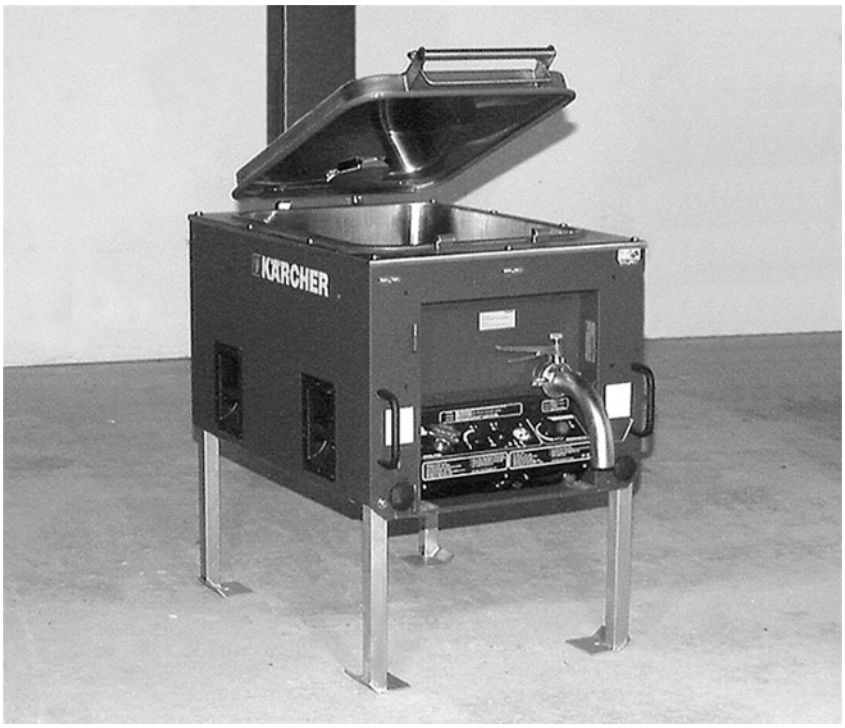
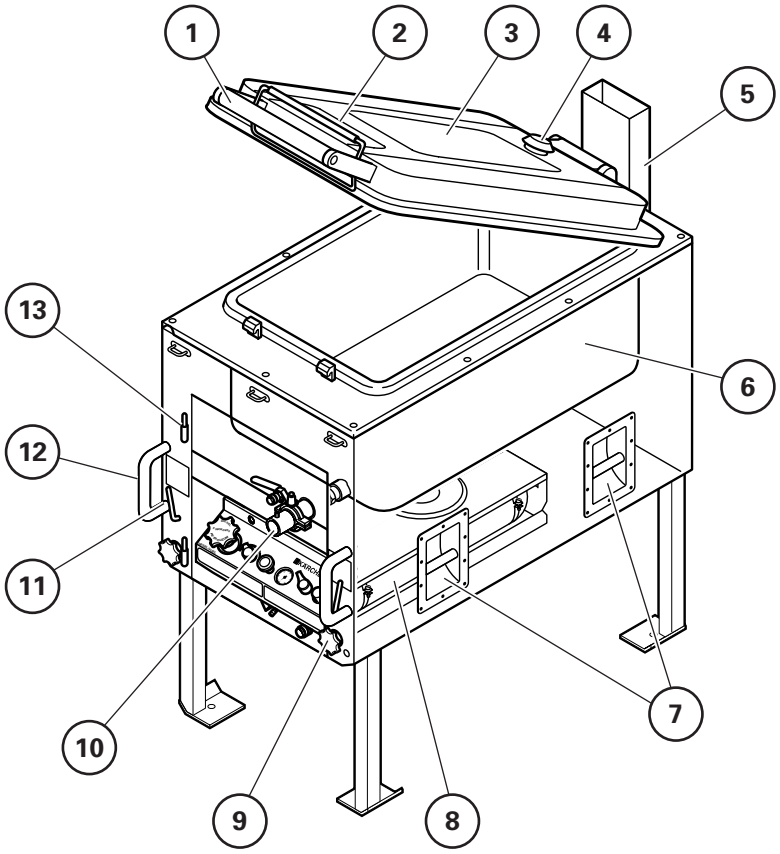


Bild 1 Kochmodul, einwandig abgesetzt mit Universalbrenner

2.4 Technische Daten

Länge	1107 mm
Breite	700 mm
Höhe ohne ausgefahrene Stützbeine	695 mm
Höhe mit ausgefahrenen Stützbeinen	984 mm
Gewicht, leer und ohne Brenner	122 kg
Nenninhalt	125 l
Fassungsvermögen	135 l
Anheizzeit bei 90 l Kesselinhalt (von 20 °C auf 90 °C)	60 min

2.5 Komponenten des Kochmoduls, einwandig



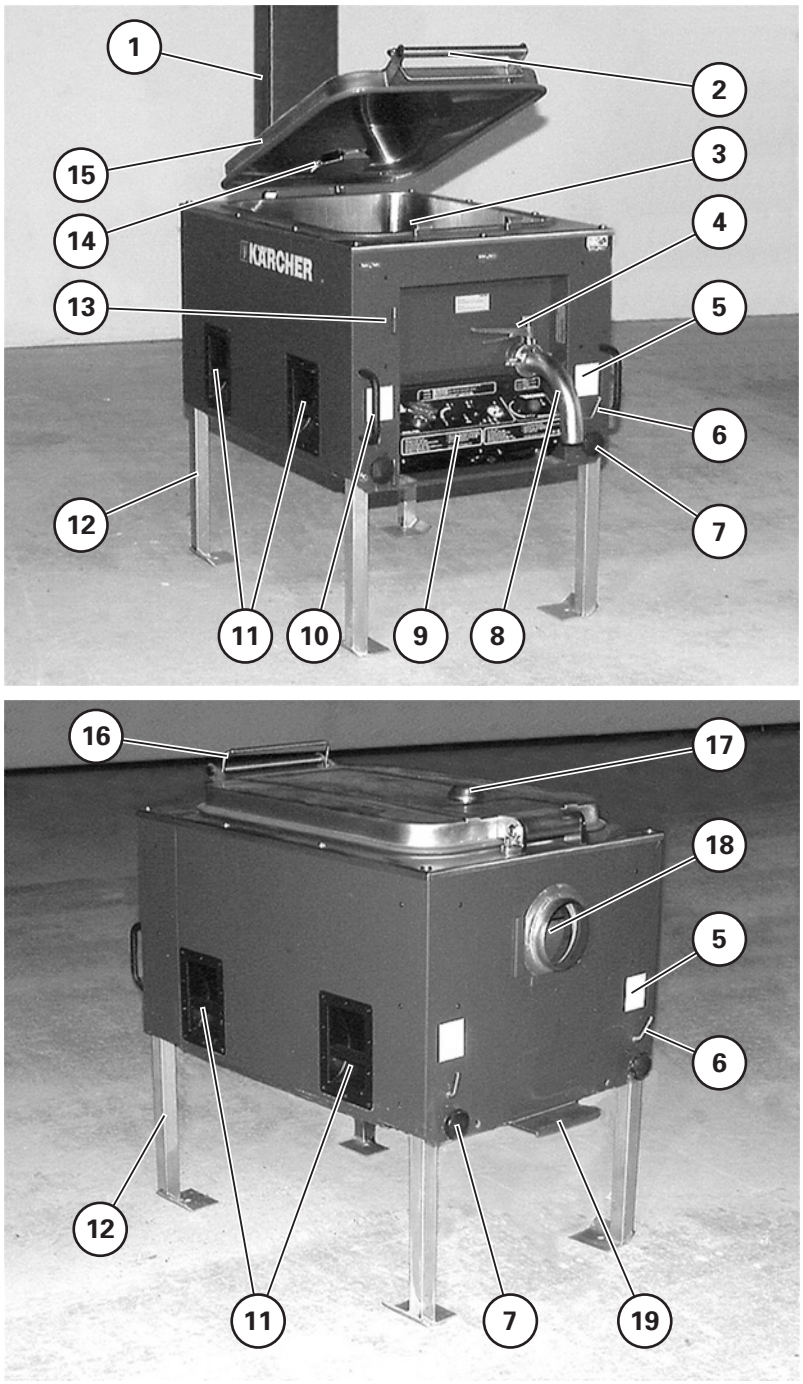
1 Griffbügel
2 Verschlussbügel
3 Kesseldeckel
4 Belüftungsventil
5 Abgasrohr
6 Kochkessel, einwandig
7 Griffmulden
8 Universalbrenner
9 Sterngriff
10 Ablasshahn
11 Kegelgriff
12 Tragegriff
13 Scharnier für Brennraumtür

Bild 2 Kochmodul, einwandig, Aufbau

Das Kochmodul, einwandig besteht aus

- einem rechteckigen, lackierten und wärmeisolierten Stahlblechgehäuse,
- der Rückwand mit einer Halterung für den abnehmbaren Abgasstutzen (3/18) oder für ein Abgasrohr (3/1), einem Auflageblech (3/19) zum Abnehmen des Moduls vom Anhänger, zwei Sterngriffen (3/7), zwei Kegelgriffen (3/6) sowie zwei Piktogrammen (3/5),
- zwei kunststoffüberzogenen Griffmulden (3/11) auf beiden Seiten,
- dem Bodenteil mit Anschlägen für den Brenner (2/8),
- der Frontplatte mit aushängbarer Brennraumtür, dem Brennereinschub, zwei Tragegriffen (2/12), einem Ablasshahn (2/10), zwei Sterngriffen (2/9), zwei Kegelgriffen (2/11) sowie zwei Piktogrammen (3/5),
- vier in den Gehäuseecken versenkbaren und höhenverstellbaren Stützbeinen (3/12),
- dem Kesseldeckel (2/3) aus Edelstahl mit Dichtung, Scharnier, Griffbügel (2/1) mit Verschlussbügel (2/2) sowie einem Belüftungsventil (2/4) mit Wrasenteller (3/14),
- dem Kochkessel (2/6) aus Edelstahl mit Schwallrand, Ablauföffnung, Rohrstutzen sowie dem Kesselboden mit Hitzeschild zur besseren Wärmeverteilung und zur Flammenabschirmung und
- dem Zubehör Ablassbogen (3/8).

VORSICHT Das Kochmodul, einwandig niemals ohne Abgasabführung betreiben.
Feuergefahr!



1 Abgasrohr
2 Griffbügel
3 Kochkessel
4 Ablasshahn
5 Piktogramm
6 Kegelgriff
7 Sterngriff
8 Ablassbogen
9 Universalbrenner
10 Tragegriff
11 Griffmulden
12 Stützbeine
13 Scharnier für Brennraumtür
14 Wrasenteller
15 Kesseldeckel
16 Verschlussbügel
17 Belüftungsventil
18 Abgasstutzen
19 Auflageblech

Bild 3 Kochmodul, einwandig vom Anhänger abgesetzt

2.6 Sonderzubehör

HINWEIS Nicht im Lieferumfang enthalten

Abgasrohr für Einzelmodul Best. Nr. 4.462-062.0

2.7 Kochzubehör

HINWEIS Nicht im Lieferumfang enthalten

GN 1/1-140 gelocht mit Klappgriff	6.393-492.0
Aushebehaken	6.373-437.0
Rührlöffel	6.393-319.0
Schöpfkelle	6.393-320.0
Handschöpfer	6.393-321.0
Handschöpfer, breit	6.393-391.0
Messstab mit Auslaufsieb	6.414-393.0
Bodeneinsatz, gelocht	6.393-244.0

3 Bedienung

3.1 Kochmodul, einwandig absetzen und vorbereiten

VORSICHT Zum Absetzen des Moduls sind mindestens 2 Personen erforderlich.
Zum Tragen des Moduls sind mindestens 4 Personen erforderlich.

Die beiden hinteren Module sind zuerst vom Anhänger abzusetzen.

Vor dem Ausbau der hinteren Module muss der Kennzeichenträger (4/2) abgeklappt werden.

ACHTUNG Der vorgesehene Standort für den abgesetzten Betrieb muss eben und frei von leicht entzündbaren Gegenständen sein.
Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 1 sind zu beachten.

1. Die Brennraumtür (4/1) aufschließen und öffnen.
2. Den Brenner aus dem Brennereinschub herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Brennraumtür wieder schließen.
4. Mit einem Ringschlüssel SW 13 die Sechskantschrauben (4/3) der beiden Sicherungslaschen (4/4) lösen.
5. Die Sicherungslaschen um 90° drehen und die Sechskantschrauben wieder festdrehen.

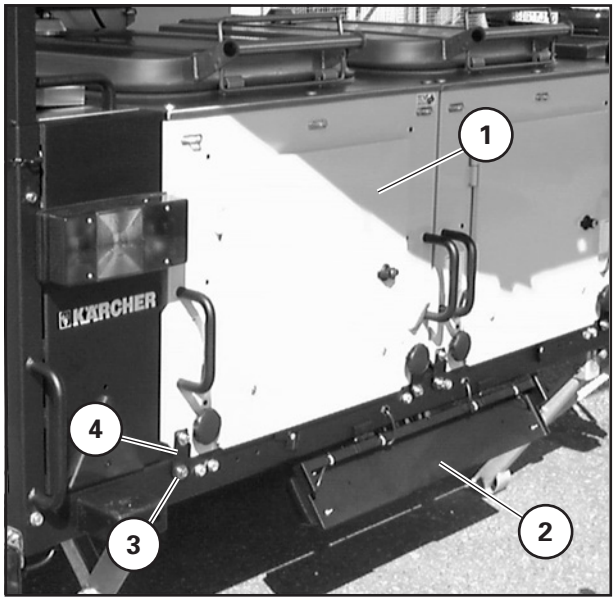


Bild 4

6. Das Modul an den Tragegriffen (5/2) leicht anheben und soweit herausziehen, bis die vorderen seitlichen Griffmulden (5/1) sichtbar werden.
7. Beide Sterngriffe (5/4) durch Linksdrehung lösen.
8. Kegelgriffe (5/3) gemäß aufgedrucktem Piktogramm (5/6) betätigen – die vorderen Stützbeine (5/5) fahren selbsttätig aus.

   HINWEIS
   Wenn die Stützbeine nicht selbsttätig ausfahren, diese am Fuß nach unten ziehen. Eventuelle Verschmutzungen, die ein Einklemmen der Stützbeine hervorrufen, entfernen.
9. Die Sterngriffe durch Rechtsdrehung wieder festdrehen.

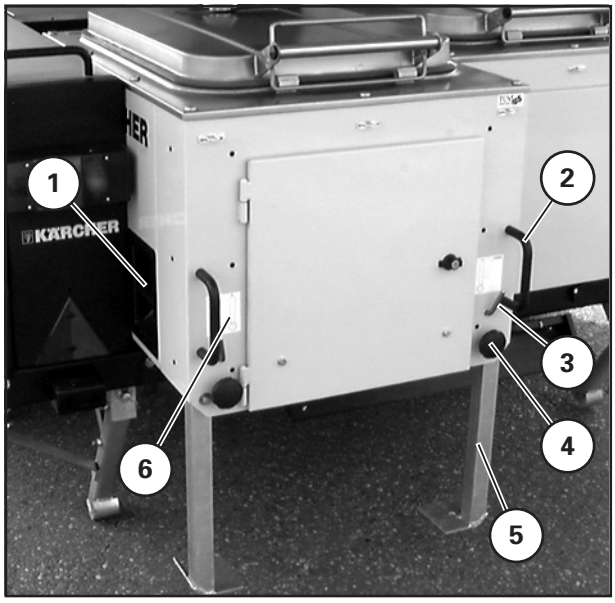


Bild 5

10. Das Modul anschließend so weit herausziehen, bis das Halteblech (6/1) an der Rückwand des Moduls auf dem Anhängerrahmen (6/2) liegt.
11. Die beiden hinteren Stützbeine entriegeln, vollständig ausfahren lassen und wieder verriegeln.
12. Das Modul an den seitlichen Griffmulden (6/3) und den Tragegriffen (5/2) fassen und zum vorgesehenen Stellplatz tragen.

    ACHTUNG
    Beim Aufstellen des Moduls auf die Hauptwindrichtung achten.
    Darauf achten, dass das Modul am Stellplatz waagrecht steht. Unebenheiten durch geeignete Unterlagen ausgleichen oder Stützbeine in ihrer Höhe entsprechend korrigieren.
13. Auf der Rückseite des Moduls den Abgasstutzen (7/1) aus der Halterung (7/2) herausziehen.
14. Abgasrohr z. B. vom Anhänger der Modulfeldküche entnehmen.

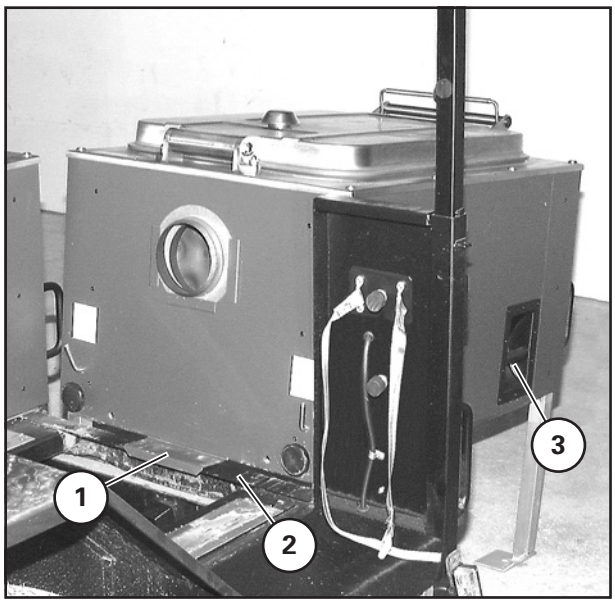


Bild 6

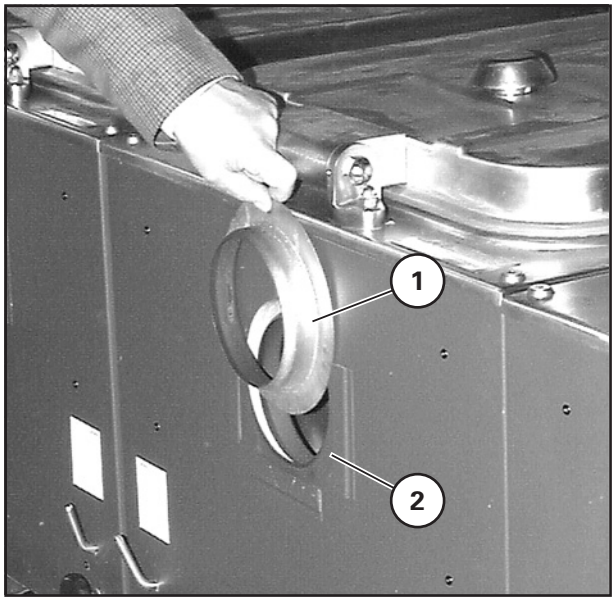


Bild 7

15. Abgasrohr (8/1) von oben in die Halterung einsetzen.

    ACHTUNG
    Der Betrieb des Moduls im abgesetzten Zustand ohne Abgasrohre ist verboten!
16. Die Brennraumtür öffnen, aushängen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

    HINWEIS
    Beim Aushängen der Brennraumtür auf die Distanzscheiben an den Scharnieren achten.
17. Den aus dem Modul entnommenen Brenner wieder in den Brennereinschub einsetzen.

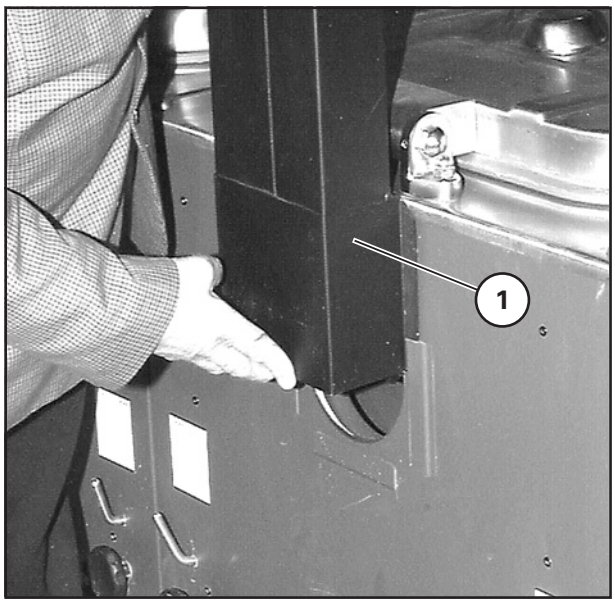


Bild 8

KÄRCHER
Futuretech

3.2 Inbetriebnahme

1. Den Griffbügel (9/3) mit einer Hand nach unten und den Verschlussbügel (9/2) mit der anderen Hand in Richtung Belüftungsventil (9/1) drücken, Kesseldeckel (9/4) aufklappen.
2. Das im Kessel verstaute Zubehör entnehmen und an einer geeigneten Stelle ablegen.
3. Das Belüftungsventil (9/1), den Wrasenteller (10/1), das Abtropfblech (10/2) und der Dichtung (10/3) innen am Rand des Kesseldeckels auf Sauberkeit prüfen, ggf. reinigen.

   HINWEIS
   Das Belüftungsventil zur Prüfung herausdrehen, den Wrasenteller unter leichtem Druck etwas drehen und von den beiden Bolzen abnehmen, das Abtropfblech nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Den Ablasshahn (11/2) auf Gängigkeit prüfen. Dazu den Arretierhebel (11/5) nach oben ziehen und den Griff (11/1) um ca. 90° nach vorne und wieder zurück schwenken. Einrasten des Arretierhebels überprüfen.

   ACHTUNG
   Wenn der Ablasshahn im Gewinde dreht, darf der Kessel nicht in Betrieb genommen werden. Kessel zur Instandsetzung melden.

   HINWEIS
   Der Ablasshahn dient nur zum Ablassen von Wasser. Das Kochgut ist auszuschöpfen.
5. Den Kessel mit Kochgut befüllen.
6. Den Kesseldeckel zuklappen und mit dem Verschlussbügel sichern.

   ACHTUNG
   Die Sicherheitsbestimmungen gemäß Abschnitt 1 beachten.
7. Den Brenner (11/4) vorsichtig bis zum Anschlag in den Brennereinschub einschieben und gemäß Brennerhandbuch in Betrieb nehmen.
8. Den Ablassbogen (11/3) am Ablasshahn anbringen (Bajonettverschluss).

   ACHTUNG
   Der Betrieb ohne Ablassbogen ist nicht zulässig.

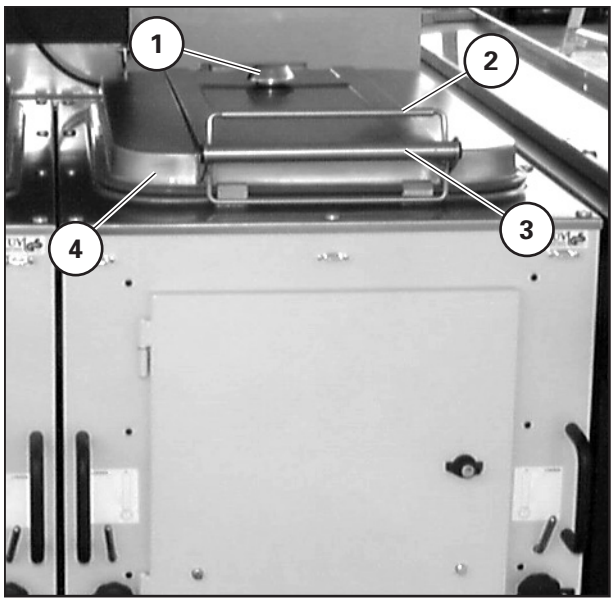


Bild 9

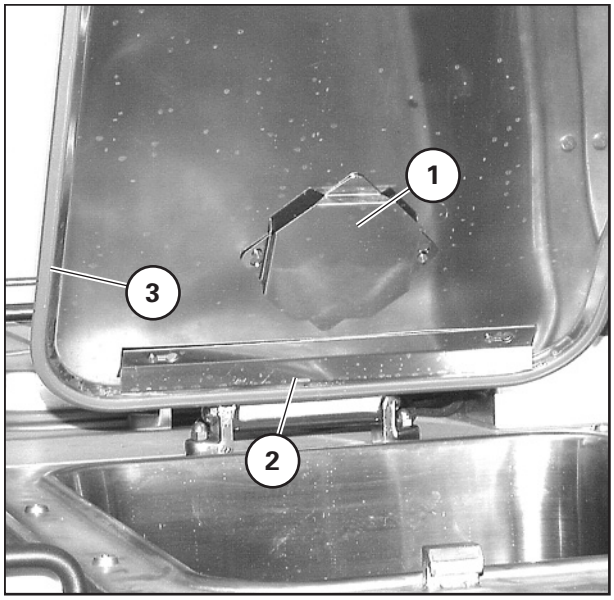


Bild 10

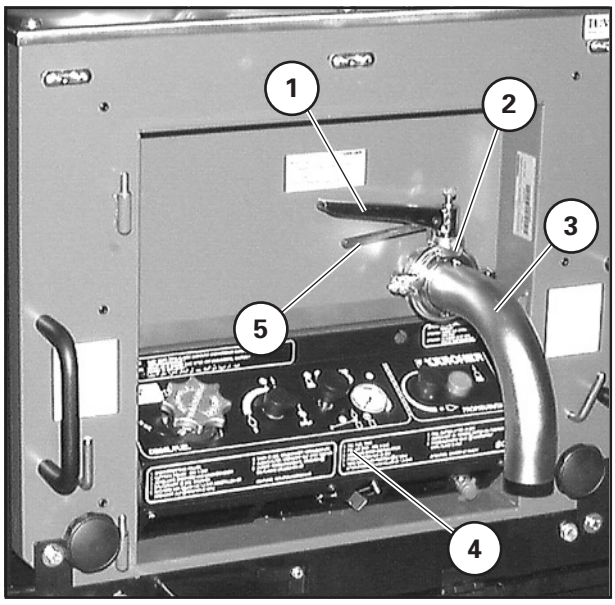


Bild 11

3.3 Außerbetriebnahme und Reinigung

(1) Nach jedem Kochvorgang

1. Den eingesetzten Brenner gemäß Brennerhandbuch außer Betrieb nehmen.
2. Kochkessel entleeren.
3. Eingebrannte Stellen, im warmen Zustand, mit geeignetem Reinigungsmittel behandeln.
4. Das Kochmodul, einwandig nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.3.2 gründlich reinigen.

(2) Nach dem Einsatz

1. Das Kochmodul, einwandig nach einer ausreichend langen Abkühlphase gemäß Abschnitt 4.3.3 gründlich reinigen.
2. Das Belüftungsventil aus dem Kesseldeckel herausschrauben, reinigen und wieder einschrauben.
3. Kesseldeckel zum Lüften offen lassen.

HINWEIS Beim nächsten Einsatz muss vor der Inbetriebnahme der Kochkessel nochmals gründlich ausgespült werden.

4. Nach dem Betrieb mit flüssigen Betriebsmitteln ist der Betriebsmitteltank des Brenners vollständig in ein geeignetes Gefäß zu entleeren.
5. Brenner in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
6. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls anbringen und abschließen.
7. Das Zubehör im Kochkessel verlasten und den Kesseldeckel verschließen.

3.4 Verlasten des Kochmoduls, einwandig bei abgesetztem Betrieb

1. Den Anhänger in unmittelbarer Nähe des Kochmoduls abstellen und mit der Hand-Feststellbremse und den Unterlegkeilen sichern.
2. Alle vier Klappstützen bis auf den Boden ausfahren.
3. Das Abgasrohr an der Modulrückseite aus der Halterung herausziehen und verlasten.
4. Den Abgasstutzen in die Halterung auf der Modulrückseite einsetzen.
5. Ablassbogen abnehmen und Kesseldeckel schließen.

HINWEIS Befindet sich der Brenner noch im Brennereinschub, diesen herausziehen und an einer geeigneten Stelle ablegen.

VORSICHT Beim Anheben, Tragen und Absetzen des Moduls stets in die Griffmulden fassen. Niemals unter die Seitenbleche! **Gefahr von Schnittverletzungen!**

6. Modul zum Anhänger tragen und mit dem auf der Modulrückseite angebrachten Halteblech auf dem Anhängerrahmen aufsetzen.
7. Auf der Modulrückseite die Sterngriffe lösen, die Kegelgriffe gemäß Piktogramm betätigen und die Stützbeine vollständig einschieben.
8. Die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.
9. Das Modul mit den vorderen Tragegriffen leicht anheben und soweit auf den Anhänger schieben, bis die vorderen seitlichen Griffmulden sich über dem Anhängerrahmen befinden.
10. Die vorderen Stützbeine nach Lösen der Sterngriffe und Betätigen der Kegelgriffe vollständig einschieben, die Kegelgriffe loslassen und die Sterngriffe festdrehen.

11. Das Modul erneut leicht anheben und vollständig auf den Anhänger schieben.

HINWEIS Beim Zurückschieben darauf achten, dass
- das Halteblech auf der Modulrückseite unter das Kaminmodul geschoben wird
- die Bohrungen auf der Modulrückseite in die konischen Aufnahmedorne eingreifen.

12. Das korrekt verlastete Modul durch zwei Sicherungslaschen mit dem Anhängerrahmen verbinden. Dazu die Sechskantschrauben am Anhängerrahmen und am Kochmodul lösen, die Sicherungslasche um 90° drehen und die Sechskantschrauben fest anziehen.
13. Den Brenner nach dem Entleeren in den Brennereinschub einsetzen und bis zum Anschlag zurückschieben.
14. Die Brennraumtür an der Frontseite des Moduls einsetzen und verschließen.
15. Ggf. den Kennzeichenträger hochklappen und mit den beiden seitlichen Knebeln sichern.

4 Reinigung und Pflege

HINWEIS Bei Reinigung und Desinfektion müssen die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise der eingesetzten Mittel unbedingt beachtet werden.

4.1 Pflege der Geräteoberflächen

4.1.1 Allgemeine Hinweise zur Gerätelackierung

Die Lackierung schützt das Gerät vor Korrosion. Regelmäßige Pflege trägt in hohem Maße zur Betriebssicherheit und Werterhaltung bei.

Die zunehmende Kenntnis negativer Umwelteinflüsse auf Gerätelackierungen führt dazu, dass Lack- und Gerätehersteller die Widerstandsfähigkeit von Lacken ständig erhöhen. Dennoch können regional auftretende Umwelteinflüsse auf die Gerätelackierung einwirken. Die Häufigkeit und der Umfang der Gerätepflege ist demzufolge entsprechend auszurichten.

Bei mechanischen Beanspruchungen durch Sand, Streusalz, Rollsplitt u. ä. kann sich je nach Art und Durchschlag (Lackverletzung) Korrosion unter dem Lackaufbau ausbreiten, ausgehend von den beschädigten Stellen.

Straßenschmutz, Teerflecken, Insekten, tierische Ausscheidungen, aber auch Baumabsonderungen (Harz, Blütenstaub) enthalten Bestandteile, die bei längerer Einwirkung Lackschäden hervorrufen können (Flecken, Quellungen, Ätzungen, Ablösungen der Lackschicht). Ebenso können falsche oder falsch dosierte Reinigungsmittel zu diesem Effekt führen.

In Industriegebieten führen Ablagerungen von Flugrost, Kalk, ölhaltigem Ruß, schwefeldioxidhaltigen Niederschlägen (saurer Regen) und anderen Luftverunreinigungen bei ungenügender Pflege zwangsläufig zu Lackschäden - meist beschränkt auf die horizontalen Außenflächen.

In Küstenregionen fördert der hohe Salz- bzw. Feuchtigkeitsgehalt in der Luft die Korrosion besonders stark.

In tropischen Zonen herrschen neben starker UV-Strahlung und hoher Luftfeuchtigkeit Temperaturen über 40 °C im Schatten. Dabei werden helle Lackierungen bis zu 80 °C und dunkle bis zu 120 °C aufgeheizt.

4.1.2 Gerätepflege

(1) Lackpflege

Langzeiteinwirkung lackschädigender Stoffe beugt eine regelmäßige Reinigung vor, besonders, wenn das Gerät in Gegenden mit hoher Luftverschmutzung oder natürlicher Verunreinigung (Baumharz, Blütenstaub) betrieben wird.

Besonders aggressive Stoffe müssen sofort entfernt werden, da es zu Lackveränderungen bzw. -verfärbungen kommen kann. Hierzu gehören z.B. übergelaufener Kraftstoff, Öl, Fett, sowie Vogelsekret und ähnliches.

Verunreinigungen der Lackoberfläche sind nach einer Reinigung besonders gut zu erkennen. Solche Stellen mit Reinigungsbenzin oder Spiritus auf einem sauberen Tuch bzw. Wattebausch umgehend entfernen. Teerflecken mit Teerentferner beseitigen. Anschließend Lack an diesen Stellen konservieren.

ACHTUNG Es sind nach Möglichkeit Reinigungs- und Pflegemittel des Geräteherstellers zu verwenden.

(2) Lack-Konservierung

Zur Lack-Konservierung nur Mittel verwenden, die Carnauba- oder synthetische Wachse enthalten.

Ob die Lackierung konserviert werden muss, lässt sich daran erkennen, ob das Wasser nicht mehr abperlt.

(3) Lackausbesserung

Kleine Lackmängel können mit Hilfe einer Lacksprühdose oder einem Lackstift ausgebessert werden.

Steinschlagschäden oder Kratzer müssen sofort ausgebessert werden, um Rostbildung vorzubeugen.

Bereits angerostete kleine Lackbeschädigungen entrosten und reinigen. Grundieren, gut trocknen lassen, dann Decklack auftragen. Nach ein paar Tagen die ausgebesserten Stellen aufpolieren und konservieren.

4.2 Kochmodul, einwandig reinigen

Gründlich zu reinigen sind:

- der Ablasshahn mit Ablassbogen,
- der Kesseldeckel einschließlich Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech,
- der Kochkessel,
- der im Kesseldeckel eingesetzte Dichtungsring,
- der Brennereinschub,
- alle Außenflächen und die Stützbeine.

ACHTUNG Der Einsatz von Scheuermitteln, bleichenden bzw. chlorhaltigen Reinigungsmitteln sowie spanabhebender Werkzeuge einschließlich Stahlwolle ist verboten! Die Reinigungsmittel für Außenflächen und Brennereinschub dürfen nicht für Kochkessel und Kesseldeckel verwendet werden.

HINWEIS Ablasshahn, Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech müssen zur Reinigung ausgebaut werden.

4.2.1 Ablassbogen abbauen und Ablasshahn zerlegen

- Den Ablassbogen (12/2) vom Ablasshahn (12/1) abnehmen (Bajonettverschluss).

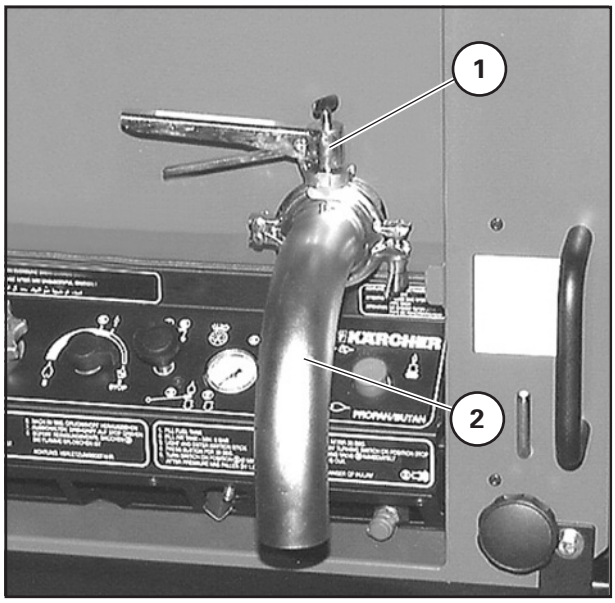


Bild 12

- Die Flügelschraube (13/1) herausdrehen und mit dem Hebel (13/2) abnehmen.
- Die Flügelmutter (13/3) lösen, aber nicht von dem Gewinde abschrauben.
- Die Halteschale (13/6) aufklappen, den Bajonettflansch (13/5), die Ventilklappe mit Dichtring (13/4) und die Halteschale vom Ablaufanschluss des Kochmoduls abnehmen.

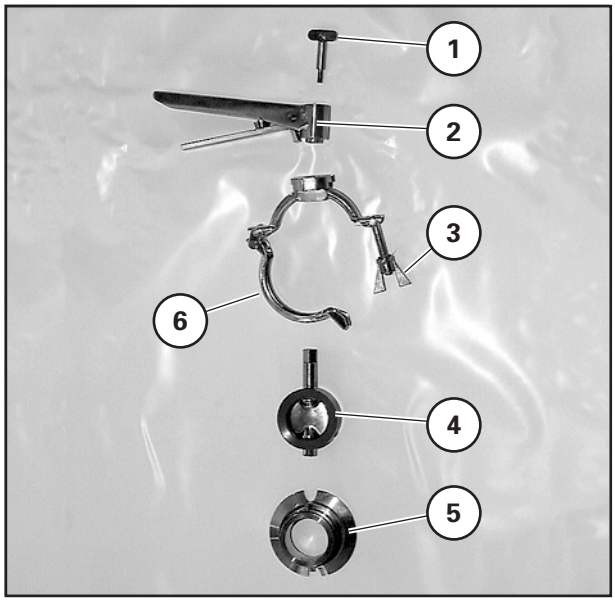


Bild 13

4.2.2 Zubehör Kesseldeckel abbauen

ACHTUNG
Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech nur mit der Hand aus- und einbauen. Das Benützen von Werkzeugen ist verboten!

- Das Belüftungsventil (14/1) aus dem Gewinde (14/2) im Kesseldeckel herausdrehen.

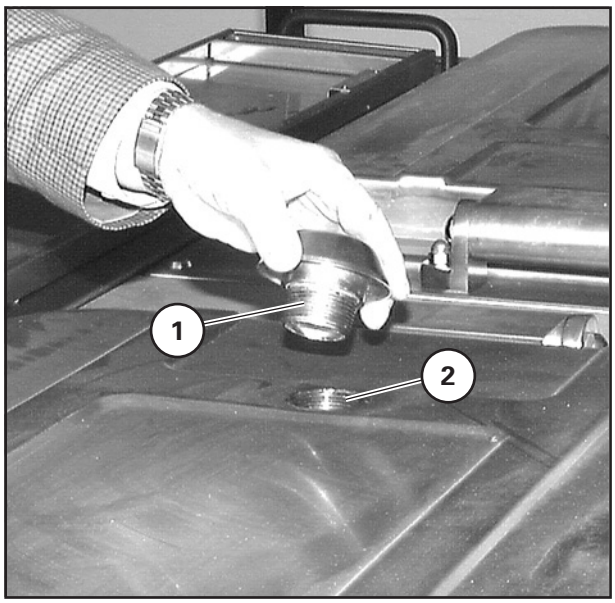


Bild 14

- Den Wrasenteller (15/1) durch eine leichte Rechtsdrehung von den Haltestiften (15/2) innen im Kesseldeckel abnehmen.
- Das Abtropfblech (15/3) nach links schieben und von den beiden Bolzen abnehmen.

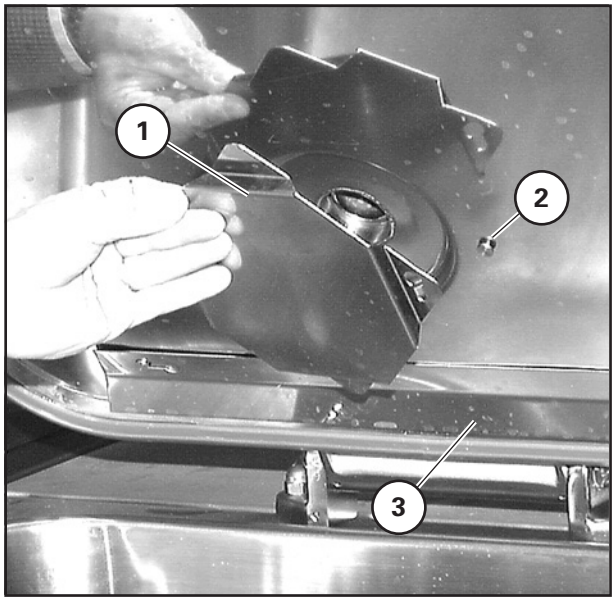


Bild 15

4.2.3 Reinigungs- und Desinfektionshinweise

- Die Reinigung des Belüftungsventils, des Wrasentellers, des Abtropfblechs, der Einzelteile des Ablasshahns, des Ablassbogens, des Kochkessels und des Kesseldeckels mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels durchführen. Festhaftende Verschmutzungen mit einer Kunststoffbürste und einem Reinigungsmittel entfernen. Das Innere des Belüftungsventils und des Ablassbogens ggf. mit einer Flaschenbürste reinigen.
- Besonders auf die gründliche Reinigung des im Deckel eingesetzten Dichtungsrings achten. Schadhafte (z. B. rissige und/oder schmierig werdende) Gummidichtungen ersetzen.
- Die Edelstahlflächen dürfen nicht verletzt (verkratzt) oder mit anderen Metallen (z. B. Kupfer, Aluminium) in Kontakt kommen (Kontaktkorrosion). Wird Edelstahl mit säurehaltigen Lebensmitteln (z. B. Speisen mit Senf, Mayonnaise, Zitronensaft, Essig, Kochsalz usw.) in Berührung gebracht, muss die Edelstahlfläche sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt, mit klarem Wasser abgespült und getrocknet werden.
- Zur Reinigung der lackierten Außenwände und der Brennereinschübe dürfen weder körnige noch ätzende Mittel verwendet werden.

- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech, Einzelteile des Ablasshahns, Ablassbogen und Modul im Anschluss an die Reinigung mit einem für den Lebensmittelbereich zugelassenen Desinfektionsmittel desinfizieren. Nach der Desinfektion gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Die gereinigten Teile mit sauberen Einwegtüchern abtrocknen oder ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.
- Belüftungsventil, Wrasenteller, Abtropfblech und Ablasshahn in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen. Die Funktion des Ablasshahns gemäß Abschnitt 3.2, Arbeitsschritt 4, prüfen.
- Lackschäden an den Außenwänden nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.2.4 Abgasrohr reinigen

Abgasrohr außen mit heißem Wasser unter Zugabe eines fettlösenden Reinigungsmittels und einer Bürste abwaschen.

Die Innenwände des Abgasrohrs bei Bedarf mit einem Reinigungsmittel einsprühen. Nach dessen Einwirkzeit die behandelten Flächen mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen. Das gereinigte Abgasrohr anschließend ausreichend lange an der Luft trocknen lassen.

Lackschäden am Abgasrohr nach vollständiger Trocknung ausbessern.

4.3 Hygieneplan

Der Hygieneplan gliedert sich in die Abschnitte:

- Reinigung vor der Benutzung
- Reinigung während der Benutzung
- Reinigung nach der Benutzung
- Desinfektion

4.3.1 Reinigung vor der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein-schließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher, Schwamm		

4.3.2 Reinigung während der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein-schließlich Deckel	heißes Wasser oder heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		ständiges Sauberhal-ten des Arbeitsberei-ches durch Abwischen
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.2	
3	Ablasshahn	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.1	

4.3.3 Reinigung nach der Benutzung

Lfd. Nr.	Gerät	Reinigungs-mittel	Hilfsmittel	siehe Abschnitt	Bemerkung
1	Kochkessel ein-schließlich Deckel	heißes Wasser mit Spülmittel, Backofenreini-ger	Reinigungs- und Trockentücher Spülbürste Schwamm		
2	Belüftungsventil, Wrasenteller und Abtropfblech	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.2	
3	Ablasshahn	heißes Wasser mit Spülmittel	Reinigungs- und Trockentücher Flaschenbürste	4.2.1	
4	Abgasrohr	heißes Wasser mit Reinigungs-mittel, Reini-gungsspray	Reinigungs-bürste für Kfz	4.2.4	

4.3.4 Desinfektion

Gegenstand	Zeitpunkt
Kochkessel einschließlich Deckel, Belüftungsventil, Wrasentel-ler, Abtropfblech und Ablasshahn	1 x wöchentlich

5 Hinweise zur Behebung von Störungen

Die folgende Auflistung soll helfen, Störungen am Kochmodul, einwandig so weit zu beheben, dass die rasche Verwendbarkeit während der Einsatzzeit wiederhergestellt bzw. eine Überstellung an die zuständige Instandsetzungseinrichtung ermöglicht wird.

Störung	**Ursache**	**Beseitigung**
Brennraumtür schließt nicht	• Türschloss hat sich gelöst	• Türschloss ausrichten und Schraube nachziehen
Kesseldeckel bleibt nicht offen	• Feder im Drehgelenk defekt	• Feder wechseln
Dampf tritt seitlich aus dem Kesseldeckel aus	• Dichtung im Kesseldeckel verschmutzt • Dichtung im Kesseldeckel beschädigt	• Dichtung reinigen • Dichtung wechseln
Rauchgase treten unter dem Kesselrand aus	• Dichtungsband beschädigt	• Kochkessel ausbauen, Dichtflächen reinigen und Kochkessel neu eindichten
Stark ungleichmäßige Erwärmung des Kochkessels	• Brenner nicht in Arbeitsstellung • Brenner brennt einseitig	• Brenner in Arbeitsstellung bringen • siehe Brennerhandbuch

Technische Änderungen vorbehalten

Kärcher Futuretech GmbH
Max-Eyth-Str. 35
71364 Winnenden
Germany

Kärcher Futuretech GmbH
Postfach 140
71349 Winnenden
Germany

+49 (71 95) - 14 22 43

Fax: **+49 (71 95) - 14 40 41**

E-Mail: **service-futuretech@de.kaercher.com**
www.kaercher-futuretech.com